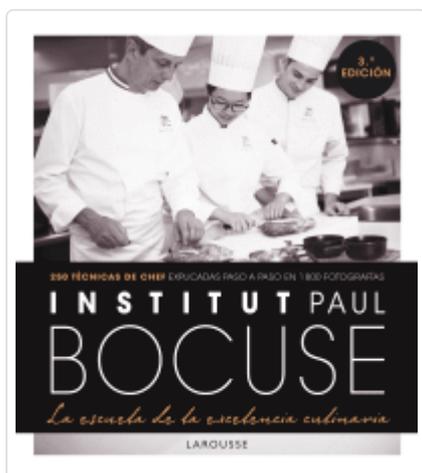


INSTITUT PAUL BOCUSE. LA ESCUELA DE LA EXCELENCIA CULINARIA



INSTITUT PAUL BOCUSE

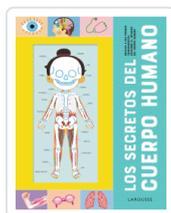
SINOPSIS

Tercera edición de un libro que se ha convertido en un referente esencial de cualquier biblioteca gastronómica. Abra las puertas de su cocina a la escuela de la excelencia culinaria y descubra todos los secretos de la gastronomía francesa siguiendo paso a paso a los chefs del Institut Paul Bocuse. 250 técnicas ilustradas paso a paso para dominar los procesos básicos y el savoir-faire más elaborado de la gastronomía francesa. Con 70 recetas inéditas propuestas por los chefs del Institut, desde las más accesibles hasta las más innovadoras. Más de 1.800 fotografías. Textos detallados para entenderlo todo acerca de la utilización de los productos, los modos de cocción y los principios de conservación... Y, para llegar incluso más lejos, los secretos de los maridajes de platos y vinos y de las artes de la mesa! ...



Editorial	LAROUSSE
Materia	[WBV] RECETAS Y CURSOS DE COCINA / COMIDAS
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788418473067
Status	Disponible
Páginas	720
Tamaño	275xx60 mm.
Peso	4415
Precio (Imp. inc.)	59,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	21/10/2021

Títulos relacionados



SECRETOS DEL CUERPO HUMANO, LOS
EDITIONS LAROUSSE



MAÑANA SALIMOS HACIA MARTE
ZURCHER, MURIEL



HERBARIO DE PLANTAS SILVESTRES
VIGNES, PIERRE / VIGNES, DELIA